

LLL...ecker! Gegrilltes Hähnchen in Honigmarinade

Wer an schönen Tagen gern grillt, der findet bei **Rewe Richrath** eine reiche Auswahl. **Ulrich Röder**, Leiter von Richrath's Landmetzgerei, empfiehlt Kikok-Hähnchen in Honigmarinade. Der fruchtig-feurige Geschmack, der durch die Marinade mit Honig aus der Bergisch Gladbacher Imkerei Salber entsteht, unterstreicht die angenehme Mürbheit des Fleisches. Kikok-Hähnchen zeichnen sich durch sehr guten Geschmack aus, entstanden durch die besondere Haltung. Sie wachsen langsam, werden traditionell mit Mais und Getreide und möglichst ohne Antibiotika gefüttert und haben Auslauf. „Sie schmecken wie früher“, so Ulrich Röder, „und durch das bereits mitgelieferte Thermometer ist die Kontrolle der Garzeit garantiert.“ Dazu schmeckt sehr gut der trockene Gutedel Edition Familie Richrath aus dem Markgräfler Land, ausgesucht vom hauseigenen Weinkompetenzteam, oder der Grauburgunder vom gleichen Lieferanten.

Natürlich gibt es bei Rewe Richrath auch noch viele andere ausgezeichnete Grillspezialitäten. Das fängt beim beliebten Gauchospieß aus Rindfleisch der Region und milden Peperoni an und geht bis hin zu der reichen Steakauswahl mit Flank-Steaks und Ribeye-Steaks aus den USA sowie Roastbeef und Filet aus Australien. LLL...ecker! ■



Zubereitung

Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und mit Ananassaft, Weißwein, Olivenöl, Honig, Sojasoße, Salz, Pfeffer und einem Schuss Tabasco verrühren. Das Hähnchen waschen, abtrocknen und mit der fertigen Marinade von allen Seiten bestreichen.

Auf dem Grill:

Auf einen Hähnchengriller stecken und auf dem Grill circa 60 Minuten bei 160 °C und geschlossenem Deckel grillen. Dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen.

Im Backofen:

Auf einen Hähnchengriller stecken und bei 160 °C (Ober- und Unterhitze) für circa 90 Minuten in den Ofen stellen. Dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen.

(Die Gartemperaturen sind Richtwerte. Die Zeit kann je nach Größe des Hähnchens variieren.)



Ulrich Röders Zutatenliste für das Kikok-Hähnchen in Honigmarinade:

- 1 küchenfertiges Kikok-Hähnchen

Für die Marinade:

- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Ananassaft
- 3 EL Weißwein
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasoße
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco

www.rewe-richrath.de